



# Vendemmie

## 15 vini rossi per il vostro Natale in famiglia

News 21 Dicembre 2024 Tempo di lettura: 10 minuti

Vi suggeriamo una selezione di bottiglie ognuna con una diversa suggestione, per brindare alle Feste

di Camilla Rocca

Il Natale è un momento dedicato alla famiglia e agli amici: non può mancare sulla tavola un vino rosso, che tradizionalmente si abbina sempre al ricco pranzo di Natale tra manicaretti e portate di carne, al contrario della Vigilia, improntato sul pesce. Abbiamo selezionato 15 vini speciali, da abbinare con i piatti del menu natalizio, per impreziosire le vostre tavole.

### Avulisi – Santa Tresa

*Per un Natale particolarmente ricco*

Avulisi nasce da uve, raccolte esclusivamente a mano, di Nero d'Avola. È il risultato di una vinificazione integrale, che si svolge direttamente in barrique, riempita con l'uva appena diraspata, poi richiusa e custodita in una stanza refrigerata dove avviene un processo di pre-macerazione di 8-10 giorni. Al termine la temperatura viene portata a 25 °C per dare avvio alla fermentazione alcolica. Durante questo periodo, che varia da 5 a 10 giorni, la barrique viene posizionata su dei binari e fatta ruotare (a mano), in modo che la parte liquida si immerga nella parte solida, creando un rimontaggio in modo radiale e non dal basso verso l'alto o dall'alto verso il basso. Il vino in fermentazione accarezza il legno più volte consentendo una profonda integrazione tra aromi e tannini, mantenendo una nota fruttata netta e decisa. La permanenza sulle bucce è di circa 40-45 giorni dopo i quali ogni barrique viene svinata separatamente. A questo punto, si procede con l'affinamento tradizionale in barrique e quindi si procede all'imbottigliamento e a un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima di entrare in commercio. Ha colore rosso rubino, compatto e profondo con profumi di note di amarena, cioccolato, granella di zucchero, mandorle e spezie. Al palato è ampio, caldo, carico di frutta rossa, spezie e una nota di liquirizia finale di lunga persistenza che continua a chiamare il sorso. Si abbina con carni alla brace e formaggi di buona stagionatura, in generale con piatti ricchi di sapore.

### Barbaresco Autinbej – Ca' del Baio

*Per un Natale molto tradizionale*

È prodotto da vitigno nebbiolo 100% in terreno calcareo-sabbioso con esposizione, un vigneto a ovest e uno a est. La



vendemmia si effettua a inizio di ottobre. La vinificazione tradizionale in rosso delle uve diraspate, con macerazione sulle bucce dai nove ai quindici giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto matura per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affina in bottiglia per almeno quattro mesi prima di lasciare la cantina. Presenta colore rosso granato profondo, con riflessi rosa; il profumo è intenso e fruttato e ricorda il lampone e la confettura, ma anche la violetta. Si abbina a tavola con carni rosse, anatra o maiale, grigliati o fritti, anche serviti con salse agrodolci o speziate.

### **Barthenau Vigna S. Urbano Pinot Nero – J. Hofstatter**

*Per un Natale ad alta quota*

Il Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano di tenuta Hofstätter rappresenta l'espressione di un Cru prestigioso collocato nel cuore dell'area vocata della tenuta Barthenau in Mazon, dove una parte delle viti hanno oltre 65 anni di età. Al palato il vino, affinato in piccole botti di rovere, è ben bilanciato nelle componenti e convincente per un'acidità elegante, tannini ben integrati ed un'eccezionale concentrazione aromatica. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi non troppo piccanti.

### **Notti di Luna Piena Malanotte Docg – Ca' di Rajo**

*Per un Natale magico*

Notti di Luna Piena Raboso sono un tributo alla leggenda secondo cui, nelle notti di luna piena, il diavolo scende sul paesino di Rai di San Polo di Piave, dove ha sede la cantina, poggiando un piede sulla torre e l'altro sul campanile della Chiesetta del Carmine, risalente al 1300. È un vino 100% Raboso Piave, affinato in barrique per 36 mesi prima di andare in bottiglia. Per produrre il Notti di Luna Piena si utilizza la tecnica dell'appassimento delle uve in fruttajo per circa 90 giorni, trascorsi i quali si effettua la vinificazione. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene lasciato maturare in botti e barrique per circa 36 mesi prima di andare in bottiglia. Ricorda il profumo delle ciliegie, marasca, mora selvatica, amarena, prugna, con accenni al profumo intenso della cannella, vaniglia, cuoio, tabacco, viola e pepe. Perfetto con i piatti più complessi di carne, a lenta cottura e con la selvaggina e lo stracotto di manzo.

### **Gian Annibale – Castello del Terriccio**

*Per un Natale in viaggio*

Viene coltivato in zona collinare con lievi pendenze, orientate in modo tale da garantire la costante ventilazione dei filari di vite. La vendemmia è effettuata tra fine settembre e inizio ottobre, preceduta da un costante monitoraggio dello stato di maturazione delle uve con periodiche analisi microbiologiche. Le uve sono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata e, dopo una prima selezione in vigna, sono trasferite in cantina e sottoposte a seconda selezione su tavolo di cernita. Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura vengono vinificate separatamente in vasche troncoconiche. La macerazione delle uve in vasca si protrae per circa 18/25 giorni con quotidiani rimontaggi, follature manuali del cappello, délestage e costante controllo della temperatura di fermentazione. Il ciclo di macerazione si conclude con la svinatura e successiva pressatura soffice delle vinacce. Il vino ottenuto viene quindi immediatamente stoccato in barrique e tonneaux di rovere francese dove avviene anche la successiva fermentazione malolattica. L'affinamento si protrae per circa 20/24 mesi durante i quali il vino viene monitorato. Il vino successivamente riposa in bottiglia: l'affinamento nel vetro permette di completare l'evoluzione aumentando la complessità. Ha colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti, al naso è speziato con prevalenza di pepe nero, ribes e mirtillo e in bocca ha una trama gustativa elegante, con tannino fine e setoso. Si abbina bene con carne arrosto e grigliata, carne rossa in umido, selvaggina.